BS7304001
BS7304021
BS7304071

DE Benutzerinformation

perfekt in form und funktion

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 3
2. SICHERHEITSHINWEISE 4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 7
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 8
5. BEDIENFELD 9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH 11
7. UHRFUNKTIONEN 14
8. AUTOMATIKPROGRAMME 16
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS 18
10. ZUSATZFUNKTIONEN 20
11. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 22
12. REINIGUNG UND PFLEGE 43
13. WAS TUN, WENN 46

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.aeg.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

⚠ Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

ℹ Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wen-

den Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.2 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

  – Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.

  – Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.

  – Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.

  – Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.

  – Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

- Verwenden Sie für feuchte Kuchen eine tiefe Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

Dampfgaren

WARNUNG!
Andernfalls besteht Verbrennungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür. Es kann heißer Dampf austreten.

2.3 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.4 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

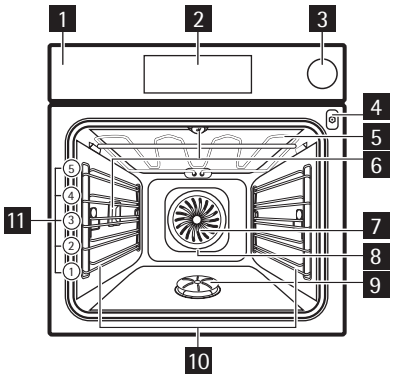
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

2.5 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

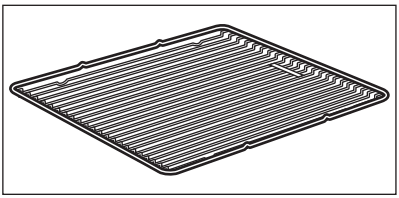
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

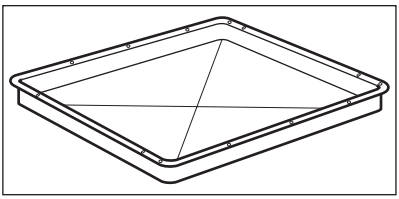


1 Bedienfeld
2 Elektronischer Programmspeicher
3 Wasserschublade
4 Buchse für den KT Sensor
5 Heizelement
6 Lampe
7 Ventilator
8 Rückwandheizelement
9 Dampfgenerator mit Abdeckung
10 Einhängegitter, herausnehmbar
11 Einschubebenen

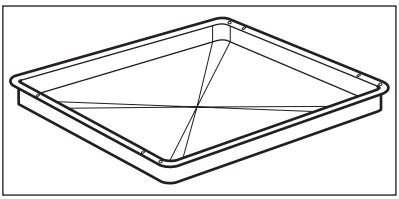
3.1 Zubehör



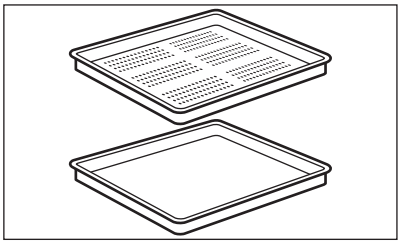
Kombirost
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



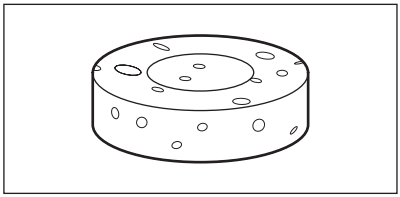
Backblech
Für Kuchen und Plätzchen.



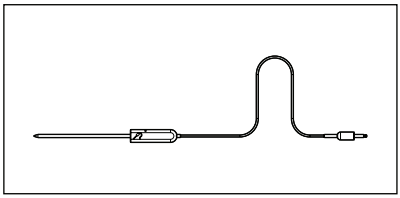
Brat- und Fettpfanne
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.



Dampfgarset
Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.
Während des Dampfgarens führt das Dampfgarset Kondenswasser vom Gargut weg. Verwenden Sie die Garbehälter zur Zubereitung von Speisen, die während des Kochens nicht in Wasser liegen sollten (z. B. Gemüse, Fischstücke, Hühnerbrust). Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen (z. B. Reis, Polenta, Nudeln).



Schwamm
Zur Entfernung von Restwasser aus dem Dampfgenerator.



KT Sensor
Zum Messen des Garzustands.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege".

4.2 Einstellen und Ändern der Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Symbole im Display einige Sekunden lang. In den darauf folgenden Sekunden zeigt das Display die Softwareversion an.
Nach dem Erlöschen der Softwareversion zeigt das Display h und 12:00 an.

Einstellen der Tageszeit:

1. Berühren Sie zum Einstellen der Stunde(n) ∧ oder ∨ .
2. Berühren Sie OK oder ⏲ .
3. Berühren Sie zum Einstellen der Minuten ∧ oder ∨ .
4. Berühren Sie OK oder ⏲ .

Die Temperatur-/Zeitanzeige zeigt die neue Uhrzeit an.

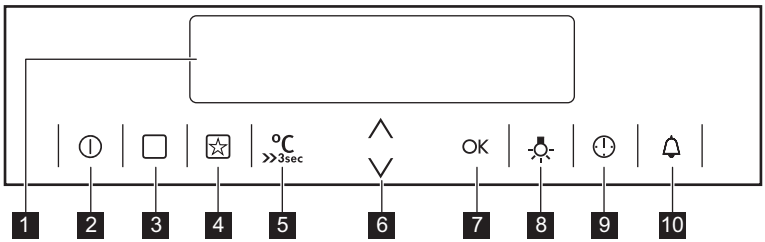
Ändern der Uhrzeit

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Berüh-

ren Sie ⏻ . 🕘 blinkt im Display. Gehen Sie wie oben beschrieben vor, um eine neue Tageszeit einzustellen.

5. BEDIENFELD

5.1 Elektronischer Programmspeicher

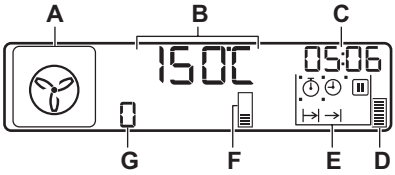


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
1	-	DISPLAY	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2	⏻	EIN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3	▢	OPTIONEN	Einstellen einer Ofenfunktion, eines Automatikprogramms oder einer Reinigungsfunktion (nur ausgewählte Modelle). Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, lässt sich die Backofenfunktion direkt auswählen.
4	☆	BEVORZUGTES PROGRAMM	Speichern Ihres bevorzugten Programms. Über dieses Feld können Sie direkt auf Ihr bevorzugtes Programm zugreifen, selbst wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
5	°C >>3sec	TEMPERATUR/ SCHNELLAUFHEIZUNG	Einstellen und Anzeigen der Temperatur des Backofeninnenraums oder des KT Sensors (sofern vorhanden). Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt, um die Schnellaufheizfunktion ein- oder auszuschalten. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, lässt sich die Temperatureinstellung der ersten Backofenfunktion direkt auswählen.

	Sensorfeld	Funktion	Beschreibung
6		NACH OBEN / NACH UNTEN	Menünavigation nach oben oder nach unten.
7	OK	OK	Bestätigung der Auswahl oder Einstellung. Menünavigation nach unten.
8		BACKOFENBELEUCHTUNG	Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.
9		UHR	Einstellen der Uhrfunktionen.
10		KURZZEIT-WECKER	Einstellen von Kurzzeit-Wecker.

5.2 Display



A) Symbol der Backofenfunktion
B) Anzeige Temperatur/Zeit
C) Anzeige Uhrzeit/Restwärme (auch Kurzzeit-Wecker und Uhrzeit)
D) Restwärmeanzeige
E) Anzeigen der Uhrfunktionen (siehe Tabelle „Uhrfunktionen")
F) Anzeige für die Schnellaufheizung
G) Nummer der Backofenfunktion/des Programms

5.3 Weitere Anzeigen im Display

Symbole	Bezeichnung	Beschreibung
	Funktionen	Auswahl einer Backofenfunktion.
	Automatikprogramm	Auswahl eines Backofenprogramms.
	Bevorzugtes Programm	Das bevorzugte Programm wird ausgeführt.
kgr / gr	**kg/g**	Ein Backofenprogramm mit Gewichtseingabe ist eingeschaltet.
h / min	**Std./Min.**	Es ist eine Uhrfunktion eingeschaltet.
	Temperatur/Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet.
°C	**Temperatur**	Anzeigen oder Ändern der Temperatur möglich.
	KT Sensor	Der KT Sensor ist in die Buchse eingesteckt.
	Backofenbeleuchtung	Die Beleuchtung ist ausgeschaltet.

Symbole	Bezeichnung	Beschreibung
	Kurzzeit-Wecker	Der Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.

5.4 Aufheiz-Anzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken im Display auf. Die Balken zeigen an, ob die Gerätetemperatur steigt oder sinkt. Die Anzeige erlischt, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Sie können das Gerät wie folgt bedienen:

- Im Modus **Manuell** - für die manuelle Einstellung der Backofenfunktion, der Temperatur und der Gardauer.
- Über **Automatikprogramme** – zur Zubereitung von Speisen, die Sie nicht kennen oder mit denen Sie keine Erfahrung haben.

6.1 Ofenfunktionen

Ofenfunktion			Anwendung
1		Vital-Dampf	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder besondere Beilagen.
2		Intervall Plus	Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, zum Pochieren von Fisch und für Zubereitung von Eierstich und Terrinen.
3		Intervall-Dampf	Zum Backen von Brot, Braten von großen Fleischstücken und zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.
4		ÖKO Dampf	Mit den ÖKO-Funktionen optimieren Sie den Energieverbrauch beim Garen. Sie müssen jedoch zuerst die Gardauer festlegen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden normalen Backofenfunktion.
5		Feuchte Heißluft	Für energiesparendes Backen und Garen von überwiegend trockenem Gebäck sowie zum Backen in Formen auf einer Einschubebene.
6		Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
7		Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.

Ofenfunktion			Anwendung
8		Bio-Garen	Zum Braten von besonders magerem, zartem Gargut.
9		Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
10		Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes Frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
11		Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
12		Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen. Zum Toasten von Brot.
13		Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten.
14		Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
15		Auftauen	Zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
16		Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
17		ÖKO Braten	Mit den ÖKO-Funktionen optimieren Sie den Energieverbrauch beim Garen. Sie müssen jedoch zuerst die Gardauer festlegen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen der entsprechenden normalen Backofenfunktion.
18		Dampfreinigung	Zum Reinigen des Ofeninnenraums mit Dampf.

6.2 Einstellen der Backofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät mit ⏻ oder ☐ ein. Das Display zeigt die voreingestellte Temperatur, das Symbol und die Nummer der Backofenfunktion an.
2. Berühren Sie zum Einstellen der Backofenfunktion ∧ oder ∨ .
3. Berühren Sie OK , oder warten Sie fünf Sekunden, bis sich das Gerät automatisch einschaltet.

Haben Sie das Gerät eingeschaltet, aber keine Backofenfunktion oder kein Programm ausgewählt, schaltet sich das Gerät automatisch nach 20 Sekunden wieder aus.

6.3 Ändern der Temperatur

Drücken Sie auf ∧ / ∨ , um die Temperatur in Schritten von 5 °C zu ändern. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt drei Mal ein Signalton, und die Aufheiz-Anzeige erlischt.

6.4 Abfragen der Temperatur

Sie können die Temperatur während einer laufenden Funktion oder eines laufenden Programms anzeigen.

1. Berühren Sie °C >>3sec . Die Temperatur-/Zeit-Anzeige zeigt die Backofentemperatur an. Möchten Sie die Backofentemperatur ändern, berühren Sie °C >>3sec erneut und stellen Sie die Temperatur mit ∨ oder ∧ ein.
2. Berühren Sie OK , um zur Anzeige der eingestellten Temperatur zurückzukehren, oder warten Sie fünf Sekunden, bis diese automatisch angezeigt wird.

6.5 Schnellaufheizfunktion

Die Schnellaufheizfunktion verkürzt die Aufheizzeit.
Einschalten der Funktion Schnellaufheizung: Berühren Sie °C >>3sec länger als drei Sekunden.
Wenn Sie die Funktion Schnellaufheizung einschalten, blinken die Balken im Display nacheinander und °C ➔➔ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Funktion in Betrieb ist.
Zusätzliche Informationen:

- Geben Sie kein Gargut in den Backofen, wenn die Funktion Schnellaufheizung eingeschaltet ist.
- Die Funktion Schnellaufheizung steht nicht bei allen Backofenfunktionen zur Verfügung. Steht die Funktion Schnellaufheizung nicht für die eingestellte Funktion zur Verfügung, ertönt ein akustisches Signal.

6.6 Dampf

Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.

1. Drücken Sie auf die Abdeckung, um die Wasserschublade zu öffnen.
2. Füllen Sie 800 ml Wasser in die Wasserschublade.

   Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.

⚠ Füllen Sie kein Wasser direkt in den Dampfgenerator! Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser.

3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Wählen Sie die Dampffunktion (siehe Tabelle „Ofenfunktion“) und die Temperatur.
5. Berühren Sie ⏲ , um die Funktionen DAUER oder ENDE einzustellen (siehe „Einstellen von ENDE“ bzw. „Einstellen der DAUER“). Nach ca. 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur beinahe erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der Garzeit ertönt der akustische Signalton erneut.
6. Berühren Sie ⏻ , um das akustische Signal und das Gerät auszuschalten.

ℹ Wenn der Dampfgenerator leer ist, ertönt ein Signalton.

Nehmen Sie nach dem Abkühlen des Geräts das restliche Wasser aus dem Dampfgenerator mit dem Schwamm auf. Reinigen Sie, falls erforderlich, den Dampfgenerator mit Essig. Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür vollständig trocknen.

6.7 Energiesparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim Kochen Energie sparen können:

- **Restwärme:**
  - Während die Ofenfunktion oder das Programm läuft, schaltet das Gerät die Heizelemente um 10 % früher als die eingestellte Zeit aus (die Backofenlampe und der Ventilator bleiben eingeschaltet). Damit diese Funktion funktioniert, muss die Gardauer mehr als 30 Minuten betragen oder Sie müssen die Uhrfunktionen verwenden (Dauer, Ende, Zeitvorwahl). Diese Funktion

kann nicht für die Grillfunktionen eingeschaltet werden.

– Nach dem Ausschalten des Geräts kann die Restwärme für das Warmhalten von Speisen verwendet werden. Die Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige zeigt die Temperatur und die Balken zeigen die sinkende Temperatur an.

- **Garen bei ausgeschalteter Backofenlampe** - Berühren Sie , um die Lampe während des Garvorgangs auszuschalten.
- **Ausschalten des Displays** – Sie können das Gerät bei Bedarf komplett ausschalten. Berühren Sie und gleichzeitig, bis sich das Display ausschaltet. Dieser Schritt schaltet ebenfalls das Gerät ein.
- **Öko-Funktionen** - siehe „Backofenfunktionen".

7. UHRFUNKTIONEN

SYMBOL	FUNKTION	BESCHREIBUNG
	TAGESZEIT	Anzeige der Uhrzeit. Zum Ändern der Uhrzeit, siehe „Einstellen und Ändern der Uhrzeit".
	DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
	ENDE	Einstellen der Abschaltzeit für den Backofen. Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig benutzen, wenn das Gerät später automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.
	SET+GO	Zum späteren Einschalten des Geräts mit den voreingestellten Funktionen durch die Berührung eines Sensorfelds.

7.1 Garzeitmesser

Verwenden Sie den Garzeitmesser, um festzustellen, wie lange das Gerät bereits in Betrieb ist. Er schaltet sich ein, sobald der Backofen aufgeheizt wird.
Zurücksetzen des Garzeitmessers: Berühren Sie . Berühren Sie , bis im Display „00:00" erscheint und der Garzeitmesser wieder mit dem Hochzählen beginnt.

Wurde Dauer oder Ende eingestellt, können Sie den Garzeitmesser nicht verwenden.

7.2 Einstellen der DAUER

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Backofenfunktion und Temperatur.
2. Berühren Sie wiederholt, bis das Display anzeigt. blinkt im Display.
3. Verwenden Sie zum Einstellen der DAUER in Minuten oder .
4. Berühren Sie OK zur Bestätigung.
5. Berühren Sie zum Einstellen der DAUER in Stunden oder .

Wenn Sie während des Einstellens der DAUER die Sensorfelder oder OK berühren, schaltet das Gerät auf die Funktion ENDE.

6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein akustisches Signal.

und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.

Berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür, um den Signalton auszuschalten.

7. Schalten Sie das Gerät aus.

7.3 Einstellen von ENDE

1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Backofenfunktion und Temperatur.
2. Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis das Display →| anzeigt. →| blinkt im Display.
3. Stellen Sie ENDE mit ∧ oder ∨ ein (erst die Minuten und dann die Stunde(n)). Berühren Sie OK oder ⏲ zur Bestätigung.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein akustisches Signal.

   Das Symbol →| und die eingestellte Zeit blinken im Display. Das Gerät wird ausgeschaltet.
5. Berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür, um den Signalton auszuschalten.
6. Schalten Sie das Gerät aus.

7.4 Ergebnis prüfen (ausgewählte Modelle)

Haben Sie die Funktion ENDE oder DAUER aktiviert, ertönt 2 Minuten vor Ende des Garvorgangs ein Signalton und die Lampe schaltet sich ein. Das Gerät schaltet auf die Einstellung der Funktion ENDE oder DAUER um. Während dieser zwei Minuten können Sie das Ergebnis überprüfen und, falls erforderlich, die Zeit für das ENDE oder die DAUER verlängern.

7.5 Einstellen von SET + GO

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion (oder ein Programm) sowie die Temperatur ein (siehe „Einstellen der Backofenfunktion“ und „Ändern der Temperatur“).
2. Stellen Sie die DAUER ein (siehe „Einstellen der DAUER“).
3. Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis ⏸ im Display blinkt.
4. Berühren Sie OK , um die Funktion SET + GO einzustellen.

   Im Display werden die Symbole |→| und ⏸ angezeigt sowie die Anzeige für die aktuell eingeschaltete Uhrfunktion.
5. Starten Sie die Funktion „SET + GO“ durch Berühren eines beliebigen Sensorfeldes (außer AN/AUS).

ℹ Die Funktion „SET + GO“ lässt sich nur bei eingestellter DAUER einschalten.

7.6 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

Verwenden Sie den KURZZEIT-WECKER zum Einstellen einer Countdownzeit (maximal 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Berühren Sie 🔔 . 🔔 und „00“ blinken im Display.
2. Drücken Sie zur Einstellung des KURZZEITWECKERS auf ∧ oder ∨ . Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein.
3. Berühren Sie OK , oder warten Sie fünf Sekunden, bis sich der KURZZEIT-WECKER automatisch einschaltet.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton und „00:00“ sowie 🔔 blinken im Display.
5. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

7.7 Einstellen der Startzeitverzögerung

Die Funktionen DAUER |→| und ENDE →| können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und wieder ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie in diesem Fall zuerst die DAUER |→| und dann das ENDE →| ein (siehe „Einstellen

der DAUER“ und „Einstellen von ENDE“).
Ist die Zeitverzögerung aktiviert, werden das Symbol der Backofenfunktion, |→| mit einem Punkt und →| permanent angezeigt. Der Punkt zeigt an, welche Uhrfunktion in der Uhrzeit-/Restwärme-Anzeige aktiviert ist.

8. AUTOMATIKPROGRAMME

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Das Gerät verfügt über 25 Automatikprogramme und -rezepte. Verwenden Sie ein Automatikprogramm oder -rezept, wenn Sie nicht wissen, wie ein Gericht zubereitet wird, oder keine Erfahrung darin haben. Die Rezepte der Automatikprogramme finden Sie im „Rezeptbuch“.

Es gibt drei Arten von Automatikprogrammen:

- Automatikrezepte;
- Automatikprogramme mit Gewichtseingabe;
- Automatikprogramme mit KT Sensor;

8.1 AUTOMATIKREZEPTE

Auf dem Display werden die Einschubebenen und voreingestellten Garzeiten für die einzelnen automatischen Rezepte angezeigt.

8.2 Automatikprogramme

Programmnummer	Programmname
1	GEMÜSE
2	KARTOFFELGRATIN
3	BAUERNBROT
4	BRÖTCHEN
5	FISCHFILET
6	FORELLE, GEDÄMPFT
7	GERMKNÖDEL
8	KALBSHAXE
9	REIS
10	LASAGNE
11	GÄRSTUFE
12	RINDERSCHMORBRATEN
13	SCHWEINEBRATEN
14	KALBSBRATEN
15	LAMMBRATEN
16	REH/HIRSCHBRATEN
17	HÄHNCHEN, GANZ

Programmnummer	Programmname
18	PIZZA
19	QUICHE LORRAINE
20	ZITRONENKUCHEN
21	KÄSEKUCHEN
22	CANNELLONI
23	TIEFKÜHLKUCHEN
24	TIEFKÜHLPIZZA
25	TIEFKÜHL-KARTOFFELZUBEREITUNGEN

Die Rezepte der Automatikprogramme für dieses Gerät finden Sie auf unserer Website. Um das richtige Rezeptbuch zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

8.3 Automatikrezepte

Einstellen eines Automatikrezepts:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie ☐. Im Display werden ⊢|, ein Symbol und die Nummer des Automatikprogramms angezeigt.
3. Berühren Sie zur Auswahl des Automatikrezepts ∧ oder ∨.
4. Berühren Sie OK, oder warten Sie fünf Sekunden, bis sich das Automatikrezept automatisch einschaltet.
5. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton, und ⊢| blinkt.

   Das Gerät wird ausgeschaltet.
6. Zum Ausschalten des Signaltons berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Gerätetür.

8.4 Automatikprogramme mit Gewichtseingabe

Wenn Sie das Fleischgewicht eingeben, berechnet das Gerät die Gardauer automatisch.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie ☐.
3. Berühren Sie zur Eingabe des Gewichts ∧ oder ∨ (siehe „Rezeptbuch").

   Im Display wird Folgendes angezeigt: die Gardauer, das Symbol Dauer ⊢|, ein Standardgewicht und die Gewichtseinheit (kg, g).
4. Berühren Sie OK, oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Einstellungen automatisch gespeichert werden.
5. Das Gerät wird eingeschaltet. Das Symbol der Gewichtseinheit blinkt im Display. Während dieser Zeit können Sie das Standardgewicht mit ∧ oder ∨ ändern. Berühren Sie OK.
6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton und ⊢| blinkt. Das Gerät wird ausgeschaltet.
7. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür.

8.5 Automatikprogramme mit KT Sensor

Die Kerntemperatur für die Gerichte ist in den Programmen mit KT Sensor fest eingestellt. Das Programm endet, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie ☐ wiederholt, bis das Display ⊢| anzeigt.
3. Schließen Sie den KT Sensor an (siehe hierzu „KT Sensor").
4. Berühren Sie zum Aufrufen der Programme mit KT Sensor ∧ oder ∨.

Ist ein Programms mit KT Sensor eingeschaltet, zeigt das Display die Gardauer, |→| und an.

5. Berühren Sie OK , oder warten Sie fünf Sekunden, bis die Einstellungen automatisch übernommen werden.
6. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten lang ein Signalton, und |→| blinkt.

Das Gerät wird ausgeschaltet.

7. Berühren Sie ein Sensorfeld oder öffnen Sie die Backofentür, um den Signalton auszuschalten.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

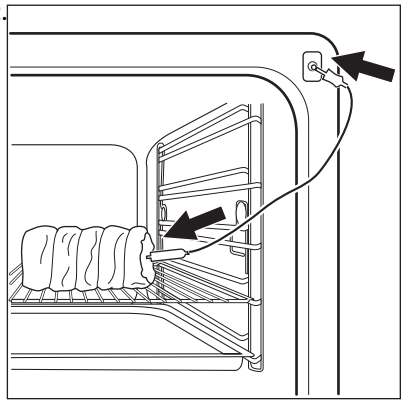
9.1 KT Sensor

Der KT Sensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Backofentemperatur: siehe hierzu die Brattabelle im Rezeptbuch.
- Kerntemperatur: siehe hierzu die Tabelle für den KT Sensor im Rezeptbuch.

Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder ein Originalersatzteil.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. 

Stecken Sie die Spitze des KT Sensors (mit dem Symbol auf dem Griff) in die Mitte des Fleischstücks.

3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.

   Im Display wird das Symbol und die voreingestellte Kerntemperatur angezeigt. Die Temperatur beträgt 60 °C beim ersten Gebrauch und die jeweils zuletzt eingestellte Temperatur bei darauf folgenden Einsätzen.
4. Berühren Sie ∧ oder ∨ , um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Berühren Sie OK , oder die Einstellungen werden automatisch nach fünf Sekunden gespeichert.

   Nützliche Informationen:

   Sie können die Kerntemperatur nur einstellen, wenn das Symbol blinkt. Wird im Display das Symbol angezeigt, blinkt aber nicht zur Temperatureinstellung, berühren Sie °C >>3sec und ∧ oder ∨ , um einen neuen Wert einzustellen.
6. Stellen Sie die Backofenfunktion ein und, falls notwendig, die Backofentemperatur.

   Im Display wird die aktuelle Kerntemperatur und der Temperaturbalken angezeigt. Dieser gibt das Verhältnis zwischen der eingestellten Backofentemperatur und der aktuellen Backofentemperatur an.

   Nützliche Informationen:

   Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.

   Während das Gerät die voraussichtliche Dauer berechnet, wird in der

Uhr-/Restwärme-Anzeige der Wert des Garzeitmessers angezeigt. Nach der ersten Berechnung wird in der Uhr-/Restwärme-Anzeige **—:—** angezeigt, und danach die ungefähre Gardauer. Das Gerät berechnet während des Garens laufend die Dauer der Garzeit. Das Display wird regelmäßig mit neuen Garzeitwerten aktualisiert.

7. Wenn das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, blinken die Kerntemperatur und . Es ertönt für zwei Minuten ein Signal. Berühren Sie ein Sensorfeld, um das akustische Signal abzuschalten.
8. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse heraus und nehmen Sie das Fleisch aus dem Ofen.

WARNUNG!
Seien Sie beim Herausnehmen des KT Sensors vorsichtig. Er ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

9. Schalten Sie das Gerät aus.

Wenn Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse stecken, löschen Sie die Einstellungen für die Uhrfunktionen.

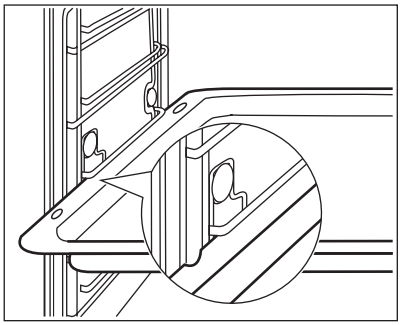
Wenn Sie mit dem KT Sensor garen, können Sie die in der Temperatur-/Zeitanzeige angezeigte Temperatur ändern. Wenn Sie den KT Sensor in die Buchse eingesteckt und eine Backofenfunktion und eine Temperatur eingestellt haben, wird im Display die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Berühren Sie °C >>3sec wiederholt, um die anderen drei Temperaturen anzuzeigen:

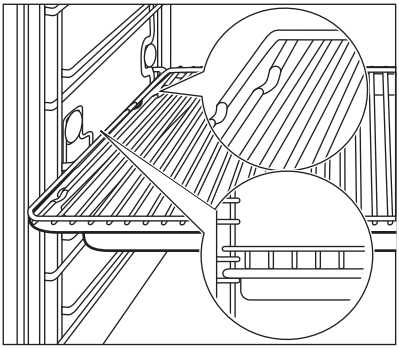
- Die eingestellte Kerntemperatur
- Die aktuelle Backofentemperatur
- Die aktuelle Kerntemperatur

Die eingestellte Kerntemperatur ändert sich zur aktuellen Kerntemperatur und die aktuelle Backofentemperatur ändert sich zur eingestellten Backofentemperatur.

9.2 Einsetzen des Backofenzubehörs



Die Brat- und Fettpfanne und der Kombirost haben Seitenränder. Durch die Seitenränder und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen des Kochgeschirrs verhindert.



Einsetzen der Brat- und Fettpfanne zusammen mit dem Kombirost
Legen Sie den Kombirost auf die Brat- und Fettpfanne. Schieben Sie die Brat- und Fettpfanne zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Funktion „Bevorzugtes Programm"

Mit dieser Funktion können Sie Ihre bevorzugten Einstellungen für Temperatur und Dauer bei Backofenfunktionen oder -programmen speichern.

1. Stellen Sie die Temperatur und die Dauer für eine Backofenfunktion oder ein Programm ein.
2. Berühren Sie ☆ länger als drei Sekunden. Ein akustisches Signal ertönt.
3. Schalten Sie das Gerät aus.

Verwenden der Funktion „Bevorzugtes Programm":

- Berühren Sie ☆ , **um die Funktion einzuschalten**. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm ein.
- Berühren Sie ⏻ , **um diese Funktion auszuschalten**. Das Gerät schaltet Ihr bevorzugtes Programm aus.

Sie können die Dauer und die Temperatur bei eingeschalteter Funktion ändern.

10.2 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.

Ein- und Ausschalten der Kindersicherung:

1. Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus. Stellen Sie keine Backofenfunktion ein.
2. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig ⏲ und ∨ . Es ertönt ein Signalton.

Das Symbol SAFE wird angezeigt bzw. erlischt.

10.3 Tastensperre

Diese Funktion lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten. Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Backofenfunktion.

Ein- und Ausschalten der Tastensperre:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schalten Sie eine Backofenfunktion ein oder wählen Sie eine Einstellung.
3. Berühren Sie 2 Sekunden lang gleichzeitig ⏲ und ∨ . Es ertönt ein Signalton.

Das Symbol Loc wird angezeigt bzw. erlischt.
Sie können das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird auch die Tastensperre ausgeschaltet.

10.4 Menü „Einstellungen"

Über das Menü „Einstellungen" können Sie Funktionen aus dem Hauptmenü entfernen und neue hinzufügen (zum Beispiel können Sie die Restwärmeanzeige ein- oder ausschalten). Das Menü „Einstellungen" verfügt über sechs Einstelloptionen (von SET1 bis SET6).

Menü „Einstellungen"

Anzeige des Menüs „Einstellungen"	Beschreibung	Einstellmöglichkeit
SET1	SET + GO	ON / OFF
SET2	RESTWÄRMEANZEIGE	ON / OFF
SET3[1)]	TASTENTÖNE	CLICK / BEEP / OFF
SET4	ALARMSIGNALE	ON / OFF
SET5	SERVICE	ON / OFF
SET6	ZURÜCK ZUM AUSLIEFERZUSTAND	YES / NO

1) Der Ton des Sensorfelds „Ein/Aus" lässt sich nicht ausschalten.

Das Gerät muss ausgeschaltet sein, damit im Menü „Einstellungen" Einstellungen vorgenommen werden können.

Einschalten des Menüs „Einstellungen":

1. Schalten Sie das Gerät bei Bedarf mit ⏻ aus.
2. Berühren Sie ☐ drei Sekunden lang.
   Im Display wird „SET1" angezeigt, wobei die „1" blinkt.
3. Berühren Sie ∧ / ∨, um die Einstellung vorzunehmen.
4. Berühren Sie OK .
5. Berühren Sie ∧ / ∨, um den eingestellten Wert zu ändern.
6. Berühren Sie OK .

10.5 Automatische Abschaltung

Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch aus, wenn:

- Eine Backofenfunktion eingestellt ist.
- Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

Temperatur	Abschaltzeit
30 °C - 115 °C	12,5 Stunden
120 °C - 195 °C	8,5 Stunden
200 °C - 230 °C	5,5 Stunden

Berühren Sie nach der automatischen Abschaltung ein Sensorfeld, um das Gerät wieder einzuschalten.

Die automatische Abschaltung funktioniert bei allen Backofenfunktionen mit Ausnahme von Backofenbeleuchtung, Bio-Garen, KT Sensor, Dauer, Ende und Zeitverzögerung.

10.6 Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays ändert sich in zwei Stufen:

- Nachthelligkeit - Ist das Gerät ausgeschaltet, verringert sich die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 06:00 Uhr.
- Tageshelligkeit:
  – Wenn das Gerät eingeschaltet ist.

– Wenn Sie eines der Sensorfelder während der Nachthelligkeit berühren (außer AN/AUS), schaltet das Display für die nächsten 10 Sekunden auf Tageshelligkeit um.
– Wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie den Kurzzeit-Wecker einstellen. Sobald der Kurzzeitwecker abgelaufen ist, schaltet das Display zurück auf Nachthelligkeit.

10.7 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

11. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

11.1 Innenseite der Tür

Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Tür:

- Die Nummerierung der Einschubebenen.
- Informationen über die Backofenfunktionen, Empfehlungen für Einschubebenen und Temperaturen für die Zubereitung üblicher Gerichte.

Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

11.2 Dampfgaren

Dampfgar-Kochgeschirr

- Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr oder Garbehälter aus Chromstahl (nur ausgewählte Modelle).

Einschubebenen

- Die richtigen Einschubebenen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt. Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt.

Allgemeine Hinweise

- Wenn Sie länger als 30 Minuten oder große Mengen an Speisen garen, geben Sie bei Bedarf Wasser hinzu.
- Geben Sie das Gargut in passendem Kochgeschirr auf die Roste. Achten Sie darauf, dass zwischen den Rosten ein Abstand vorhanden ist, damit der Dampf um das Kochgeschirr zirkulieren kann.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Wasser aus der Wasserschublade, den Schlauchverbindungen und dem Dampfgenerator. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Hinweis zu den Tabellen „Dampfgaren“

- Die Tabellen enthalten Angaben für typische Gerichte.
- Die Temperatur- und Zeitangaben sind lediglich Richtwerte und hängen vom Typ, der Größe und Menge der Speisen und vom Kochgeschirr ab.
- Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept, wenn Sie nicht die Einstellungen für Ihr eigenes Rezept finden.
- Beginnen Sie mit einem kalten Backofen, sofern die Daten in den Tabellen abweichend sind.
- Beim Garen von Reis verwenden Sie ein Verhältnis von Wasser zu Reis von 1,5:1 bis 2:1, da Reis Wasser aufnimmt.

11.3 Wasserdampf-Tabelle

Wassermenge in der Wasserschublade in ml	Zeit[1] (Min.)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

[1] Die Zeitangaben sind Richtwerte.

11.4 Vital-Dampf/Öko Dampf

WARNUNG!
Öffnen Sie nicht die Gerätetür, wenn die Funktion in Betrieb ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Die Funktion eignet sich sowohl für frische als auch für tiefgefrorene Lebensmittel. Zum Garen, Aufwärmen, Auftauen, Pochieren oder Blanchieren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Mais, Grieß und Eiern.
Garen von Menüs: Sie können ein komplettes Menü in einem Durchgang zubereiten. Damit jedes Gericht richtig gegart wird, wählen Sie dafür Speisen mit ähnlichen Garzeiten. Füllen Sie so viel Wasser ein, wie für das Gericht mit der größten Wassermenge erforderlich ist. Stellen Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr auf die Roste. Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Kochgeschirr, so dass sich der Dampf über alle Speisen ausbreiten kann.

Sterilisieren

- Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z.B. Babyflaschen) sterilisieren.
- Stellen Sie die sauberen Behälter in die Mitte des Rostes in der ersten Einschubebene. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen in einem kleinen Winkel nach unten zeigen.
- Füllen Sie die Wasserschublade mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Dauer von 40 Min. ein.

Gemüse

Speise	Einschubebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasserschublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Artischocken	2	96	800	50 - 60
Auberginen	2	96	450	15 - 25
Blumenkohl, ganz	2	96	600	35 - 45
Blumenkohl in Röschen	2	96	500	25 - 30
Brokkoli, ganz	2	96	550	30 - 40
Brokkoli in Röschen	2	96	400	20 - 25
Pilze in Scheiben	2	96	400	15 - 20
Erbsen	2	96	450	20 - 25
Fenchel	2	96	600	35 - 45
Karotten	2	96	600	35 - 45

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Kohlrabi (Streifen)	2	96	550	30 - 40
Paprika (Streifen)	2	96	400	20 - 25
Lauch (Ringe)	2	96	500	25 - 35
Grüne Bohnen	2	96	550	35 - 45
Feldsalat in Rosetten	2	96	450	20 - 25
Rosenkohl	2	96	550	30 - 40
Rote Beete	2	96	800 + 400	70 - 90
Schwarzwurzel	2	96	600	35 - 45
Sellerie (gewürfelt)	2	96	500	25 - 35
Grüner Spargel	2	96	500	25 - 35
Weißer Spargel	2	96	600	35 - 45
Spinat	2	96	350	15
Tomaten schälen	2	96	350	15
Weiße Gartenbohnen	2	96	500	30 - 40
Wirsing	2	96	400	20 - 25
Zucchini (Scheiben)	2	96	350	15 - 20

[1] Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Beilagen

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Dampfnudeln	2	96	600	30 - 40
Kartoffelklöße	2	96	600	35 - 45
Pellkartoffeln, mittelgroß	2	96	750	45 - 55

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Reis (Verhält-nis Wasser/ Reis 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Salzkartoffeln, geviertelt	2	96	600	35 - 40
Semmelknö-del	2	96	600	35 - 45
Tagliatelle, frisch	2	96	450	20 - 25
Polenta (Flüs-sigkeitsverhält-nis 3:1)	2	96	750	45 - 50

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Fisch

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Forelle, ca. 250 g	2	85	550	30 - 40
Garnelen, frisch	2	85	450	20 - 25
Garnelen, ge-froren	2	85	550	30 - 40
Lachsfilets	2	85	500	25 - 35
Lachsforelle, ca. 1000 g	2	85	600	40 - 45
Muscheln	2	96	500	20 - 30
Flaches Fisch-filet	2	80	350	15

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Fleisch

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Gekochter Schin-ken 1000 g	2	96	800 + 150	55 - 65

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Hähnchenbrust, pochiert	2	90	500	25 - 35
Hähnchen, pochiert, 1000 - 1200 g	2	96	800 + 150	60 - 70
Kalbs-/Schweinerücken ohne Knochen, 800 - 1000 g	2	90	800 + 300	80 - 90
Kasseler (geräucherter Schweinerücken), pochiert	2	90	800 + 300	90 - 110
Tafelspitz	2	96	800 + 700	110 - 120
Chipolatas	2	80	400	15 - 20

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Eier

Speise	Einschubebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Eier, hart gekocht	2	96	500	18 - 21
Eier, mittelhart gekocht	2	96	450	13 - 16
Eier, weich gekocht	2	96	400	11 - 12

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

11.5 Heißluftgrillen und Vital-Dampf nacheinander

Sie können Fleisch, Gemüse und Beilagen nacheinander durch die Kombination der Funktionen garen. Alle Speisen können dann gleichzeitig serviert werden.

- Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen, um das Gargut anzubraten.
- Geben Sie dann das vorbereitete Gemüse und die Beilagen in ofengeeignetes Geschirr und stellen Sie es mit dem Braten in den Backofen.
- Lassen Sie die Backofentemperatur auf ca. 80 °C abkühlen. Um die Temperatur schneller abkühlen zu lassen, öffnen Sie ungefähr 15 Minuten lang die Backofentür bis zur ersten Position.
- Die Funktion Vital-Dampf starten und alles zusammen fertig garen.
- Die maximale Wassermenge beträgt 800 ml.

Speise	Heißluftgrillen (Erster Schritt: Fleisch garen)			Vital-Dampf (Zweiter Schritt: Gemüse hinzufügen)		
	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Einschubebene
Roastbeef/Filet 1 kg Rosenkohl, Polenta	180	60 – 70	Fleisch: 1	96	40 – 50	Fleisch: 1 Gemüse: 3
Schweinebraten 1 kg Kartoffeln, Gemüse, Soße	180	60 – 70	Fleisch: 1	96	30 – 40	Fleisch: 1 Gemüse: 3
Kalbsbraten 1 kg Reis, Gemüse	180	50 – 60	Fleisch: 1	96	30 – 40	Fleisch: 1 Gemüse: 3

11.6 Intervall Plus

Lebensmittel	Intervall Plus (Wassermenge: ca. 300 ml)		
	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Pudding/Flan in Portionsschalen[1)]	2	90	40 - 45
Gebackene Eier [1)]	2	90	35 - 45
Terrine[1)]	2	90	40 - 50
Dünnes Fischfilet	2	85	15 - 25
Dickes Fischfilet	2	90	25 - 35
Kleiner Fisch bis 350 g	2	90	25 - 35
Ganzer Fisch bis 1000 g	2	90	35 - 45

[1)] Bei geschlossener Tür noch eine halbe Stunde nachziehen lassen.

Aufwärmen

Lebensmittel	Intervall Plus (Wassermenge: ca. 300 ml)		
	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Knödel	2	85	25 - 35
Nudeln	2	85	20 - 25
Reis	2	85	20 - 25
Tellergerichte	2	85	20 - 25

11.7 Intervall-Dampf

Lebensmittel	Intervall-Dampf [1]		
	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Schweinebraten 1000 g	2	160 - 180	90 - 100
Roastbeef/Filet 1000 g	2	180 - 200	60 - 90
Kalbsbraten 1.000 g	2	180	80 - 90
Hackbraten, roh 500 g	2	180	30 - 40
Geräucherter Schweinerücken 600-1000 g (2 Stunden durchziehen lassen)	2	160 - 180	60 - 70
Hähnchen 1000 g	2	180 - 200	50 - 60
Ente 1500 - 2000 g	2	180	70 - 90
Gans 3000 g	1	170	130 - 170
Kartoffelgratin	2	160 - 170	50 - 60
Nudelauflauf	2	190	40 - 50
Lasagne	2	180	45 - 55
Verschiedene Brote 500 - 1000 g	2	180 - 190	50 - 60
Brötchen 40 - 60 g	2	180 - 210	30 - 40
Frischback-Brötchen	2	200	10 - 20
Frischback-Baguette 40 - 50 g	2	200	20 - 30
Frischback-Baguette 40 - 50 g, gefroren	2	200	25 - 35

[1] Die erforderliche Wassermenge hängt von der Gardauer ab.

11.8 Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Der Hersteller empfiehlt bei der ersten Zubreitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsun-

terschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

11.9 Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine niedrigere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.**
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

11.10 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Gugelhupf/Brioche	Heißluft mit Ringheizkörper	1	150 - 160	50 - 70
Sandkuchen/Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Ober-/Unterhitze	2	160	35 - 50
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	170 - 180 [1)]	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	160	60 - 90
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	70 - 90
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	1	170 - 190	60 - 90

[1)] Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	3	170 - 190	30 - 40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	2	160 - 180 [1)]	50 - 70

Backware	Backofen-funktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Brot (Roggenbrot): **1.** Erster Teil des Backvorgangs. **2.** Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1	**1.** 230 **1)** **2.** 160 - 180	**1.** 20 **2.** 30 - 60
Windbeutel/ Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 **1)**	20 - 35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180 - 200 **1)**	10 - 20
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150 - 160	20 - 40
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 **1)**	20 - 30
Obstkuchen (mit Hefeteig/ Rührteig) **2)**	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150	35 - 55
Obstkuchen (mit Hefeteig/ Rührteig) **2)**	Ober-/Unterhitze	3	170	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160 - 170	40 - 80
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	3	160 - 180 **1)**	40 - 80

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Backware	Backofen-funktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Mürbeteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150 - 160	10 - 20

Backware	Backofen-funktion	Einschubebe-ne	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Short bread/ Mürbeteigge-bäck/Feinge-bäck	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	140	20 - 35
Short bread/ Mürbeteigge-bäck/Feinge-bäck	Ober-/Unter-hitze	3	160 1)	20 - 30
Rührteigplätz-chen	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	150 - 160	15 - 20
Eiweißge-bäck/Baiser	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	80 - 100	120 - 150
Makronen	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	100 - 120	30 - 50
Hefekleinge-bäck	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	150 - 160	20 - 40
Blätterteigge-bäck	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	170 - 180 1)	20 - 30
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	160 1)	10 - 25
Brötchen	Ober-/Unter-hitze	3	190 - 210 1)	10 - 25
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	150 1)	20 - 35
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unter-hitze	3	170 1)	20 - 30

1) Backofen vorheizen.

Aufläufe und Überbackenes

Speise	Backofen-funktion	Einschubebe-ne	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Nudelauflauf	Ober-/Unter-hitze	1	180 - 200	45 - 60

Speise	Backofen-funktion	Einschubebe-ne	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Lasagne	Ober-/Unter-hitze	1	180 - 200	25 - 40
Gemüsegra-tin[1)]	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheiz-körper	1	160 - 170	15 - 30
Überbackene Baguettes	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheiz-körper	1	160 - 170	15 - 30
Süße Aufläufe	Ober-/Unter-hitze	1	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	Ober-/Unter-hitze	1	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Ge-müse	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheiz-körper	1	160 - 170	30 - 60

1) Backofen vorheizen.

Feuchte Heißluft

Lebensmittel	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Nudelauflauf	2	180 - 200	45 - 60
Lasagne	2	180 - 200	45 - 60
Kartoffelgratin	2	190 - 210	55 - 80
Süßer Auflauf	2	180 - 200	45 - 60
Gugelhupf oder Brioche	1	160 - 170	50 - 70
Hefezopf/Hefekranz	2	170 - 190	40 - 50
Streuselkuchen (trocken)	3	160 - 170	20 - 40
Hefekleingebäck	2	160 - 170	20 - 40

11.11 Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Windbeutel/ Eclairs	1 / 4	-	160 - 180 [1)]	25 - 45

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Streuselkuchen, trocken	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Mürbeteigplätzchen	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread/ Mürbeteiggebäck/Feingebäck	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Rührteigplätzchen	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Eiweißgebäck/Baiser	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makronen	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Hefekleingebäck	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Blätterteiggebäck	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50
Brötchen	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	1 / 4	-	150 1)	25 - 40

1) Backofen vorheizen.

11.12 Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke bei Kerntemperaturen bis zu 65 °C. Bio-Garen ist nicht für Schmorbraten oder fetten Schweinebraten geeignet. Sie können den KT Sensor zur Sicherstellung der idealen Kerntemperatur des Bratens benutzen (siehe Tabelle für den KT Sensor).
Für die ersten 10 Minuten stellen Sie die Temperatur des Backofen zwischen 80 °C und 150 °C ein. Die Standardtemperatur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Benutzen Sie die Funktion Bio-Garen nicht für Geflügel.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, benutzen Sie keinen Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Minuten sehr heiß anbraten.

2. Das Fleisch in der heißen Bratpfanne auf den Kombirost in den Backofen stellen.
3. Den KT Sensor in das Fleisch einführen.
4. Die Funktion Bio-Garen auswählen und die gewünschte Kerntemperatur einstellen.

Gargut	Gewicht (g)	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Roastbeef/Filet	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Rinderfilet	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Kalbsbraten	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steaks	200 - 300	3	120	20 - 40

11.13 Pizzastufe

Backware	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pizza (dünner Boden)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (mit viel Belag)	2	180 - 200	20 - 30
Obststörtchen	1	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	1	170 - 190	45 - 55
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 60
Gemüsekuchen	1	160 - 180	50 - 60
Ungesäuertes Brot	2	230 1)	10 - 20
Blätterteigquiche	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	2	230 1)	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Calzone)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech verwenden.

11.14 Braten

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr (beachten Sie die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt in der Brat- und Fettpfanne (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über der Brat- und Fettpfanne gebraten werden.

- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischarten, die bräunen oder eine Kruste bekommen sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in die Brat- und Fettpfanne geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Bratzeit).
- Große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.

11.15 Braten mit Heißluftgrillen

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	230	120 - 150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	1	190 - 200 **1)**	5 - 6
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Dicke	Heißluftgrillen	1	180 - 190 **1)**	6 - 8
Roastbeef oder Filet: Durch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	1	170 - 180 **1)**	8 - 10

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Schulter/Nacken/Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	90 - 120
Kotelett/Spare Ribs	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	150 - 170	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	120 - 150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Lammkeule/Lammbraten	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	40 - 60

Wild

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Hasenrücken/-keulen	bis zu 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	230 1)	30 - 40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	35 - 40
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	60 - 90

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Heißluftgrillen	1	200 - 220	30 - 50
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	Heißluftgrillen	1	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	190 - 210	50 - 70
Ente	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5 - 5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	120 - 180

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Pute	2,5 - 3,5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6 kg	Heißluftgrillen	1	140 - 160	150 - 240

Fisch, gedünstet

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Fisch, ganz	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	40 - 60

11.16 Grillstufe 1

Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
Nur flache Fleisch- oder Fischstücke grillen.
Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.

VORSICHT!
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 1

Grillgut	Einschubebene	Temperatur	Zeit (Min.)	
			Erste Seite	Zweite Seite
Rinderbraten	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rinderfilet	3	230	20 - 30	20 - 30
Schweinerücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalbsrücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammrücken	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grillstufe 2

Grillgut	Einschubebene	Zeit (Min.)	
		Erste Seite	Zweite Seite
Burgers/Frikadellen	4	8 - 10	6 - 8
Schweinefilet	4	10 - 12	6 - 10
Würstchen	4	10 - 12	6 - 8
Filet/Kalbssteaks	4	7 - 10	6 - 8
Toast /Toast [1)]	5	1 - 3	1 - 3

Grillgut	Einschubebene	Zeit (Min.)	
		Erste Seite	Zweite Seite
Überbackener Toast	4	6 - 8	-

1) Backofen vorheizen.

11.17 Convenience-Lebensmittel (Fertiggerichte)

Heißluft mit Ringheizkörper

Convenience-Lebensmittel (Fertiggerichte)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Pizza, gefroren	2	200 - 220	15 - 25
Pizza American, gefroren	2	190 - 210	20 - 25
Pizza, gekühlt	2	210 - 230	13 - 25
Pizzasnacks, gefroren	2	180 - 200	15 - 30
Pommes Frites, dünn	3	200 - 220	20 - 30
Pommes Frites, dick	3	200 - 220	25 - 35
Kroketten	3	220 - 230	20 - 35
Rösti	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni, frisch	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne/Cannelloni, gefr.	2	160 - 180	40 - 60
Ofengebackener Käse	3	170 - 190	20 - 30
Hähnchenflügel	2	190 - 210	20 - 30

Gefrorene Fertiggerichte

Gargut	Backofenfunktionen	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen
Pommes Frites[1] (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	3	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen

Gargut	Backofen-funktionen	Einschubebe-ne	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Baguettes	Ober-/Unter-hitze	3	gemäß Her-stelleranwei-sungen	gemäß Her-stelleranwei-sungen
Obstkuchen	Ober-/Unter-hitze	3	gemäß Her-stelleranwei-sungen	gemäß Her-stelleranwei-sungen

1) Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden

11.18 Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einem Teller.
Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.
Benutzen Sie die erste Einschubebene von unten.

Speise	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch, 500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Torte, 1400 g	60	60	-

11.19 Einkochen

Hinweise:

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1-Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit dem Verschluss.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser auf das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.

- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten [1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

[1)] Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

11.20 Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Backbleche mit Backpapier abdecken. Für ein optimales Ergebnis, schalten Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit aus. Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur (°C)	Dauer (Std.)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	1 / 4	60 - 70	6- 8
Paprika	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Pilze	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Kräuter	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Obst

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur (°C)	Dauer (Std.)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Birnen	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

11.21 KT Sensor-Tabelle

Rind

Speise	Speisekerntemperatur °C
Rost-/Filetbraten: Englisch	45 - 50
Rost-/Filetbraten: Medium	60 - 65
Rost-/Filetbraten: Durch	70 - 75

Schwein

Speise	Speisekerntemperatur °C
Schweineschulter/Schinken/Nacken	80 - 82
Kotelettstück (Rücken)/Kasseler	75 - 80
Hackbraten	75 - 80

Kalb

Speise	Speisekerntemperatur °C
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90

Hammel / Lamm

Speise	Speisekerntemperatur °C
Hammelkeule	80 - 85
Hammelrücken	80 - 85
Lammbraten / Lammkeule	70 - 75

Wild

Speise	Speisekerntemperatur °C
Hasenrücken	70 - 75
Hasenkeule	70 - 75
Ganzer Hase	70 - 75
Reh-/Hirschrücken	70 - 75

Speise	Speisekerntemperatur °C
Reh-/Hirschkeule	70 - 75

Fisch

Speise	Speisekerntemperatur °C
Lachs	65 - 70
Forellen	65 - 70

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung:

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch, und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

12.1 Dampfreinigung

1. Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.
2. Füllen Sie ca. 250 ml Wasser vermischt mit 3 El. Essig in den Dampfgenerator.
3. Stellen Sie die Dampfreinigungsfunktion ein. Weiteres hierzu finden Sie unter „Ofenfunktionen“.
4. Im Display werden die Dauer und die Standardtemperatur angezeigt. Berühren Sie **OK**, um die Reinigung zu starten.
5. Nach Abschluss der Dampfreinigung ertönt ein Signalton. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.
6. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch aus. Entfernen Sie das Wasser mit dem Schwamm aus dem Dampfgenerator, und wischen Sie ihn trocken.

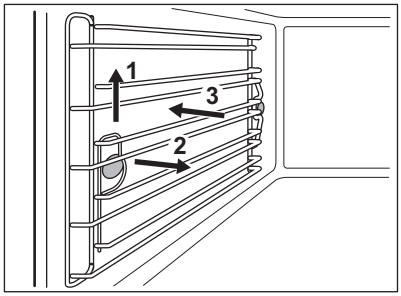
   Lassen Sie die Gerätetür ca. 1 Stunde offen, damit das Gerät vollständig trocknen kann.

Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion „Ende“ verzögern. Siehe „Einstellen von ENDE”.

12.2 Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der Einhängegitter



1. Ziehen Sie die Gitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.
2. Schwenken Sie die Gitter an der vorderen Aufhängung leicht nach innen.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

12.3 Dampferzeugungssystem

VORSICHT!
Trocknen Sie den Dampfgenerator **nach jeder Benutzung**. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf.

Beseitigen Sie die Kalkrückstände mit Essigwasser.

VORSICHT!
Chemische Entkalkungsmittel können Schäden an der Emailbeschichtung verursachen. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Reinigen der Wasserschublade und des Dampfgenerators:

1. Füllen Sie das Wasser-Essig-Gemisch (ca. 250 ml) **über die Wasserschublade** in den Dampfgenerator. Warten Sie ca. 10 Minuten.
2. Saugen Sie das Essigwasser mit dem Schwamm auf.
3. Geben Sie etwas klares Wasser (100 - 200 ml) in die Wasserschublade, um das Dampferzeugungssystem durchzuspülen.
4. Entfernen Sie das Wasser mit dem Schwamm aus dem Dampfgenerator, und wischen Sie ihn trocken.
5. Lassen Sie die Gerätetür offen, damit das Gerät vollständig trocknen kann.

12.4 Lampe

WARNUNG!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

VORSICHT!
Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens. Verwenden Sie immer eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Austauschen der Lampe der Innenraumdecke:

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe aus.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Austauschen der Lampe auf der linken Geräteseite:

1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter.
2. Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.
3. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.

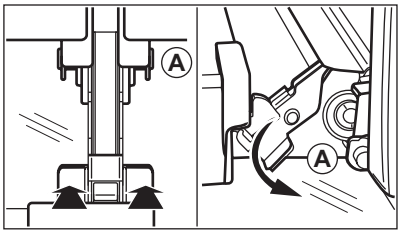
4. Tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe aus.
5. Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben wieder fest.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

12.5 Reinigen der Backofentür

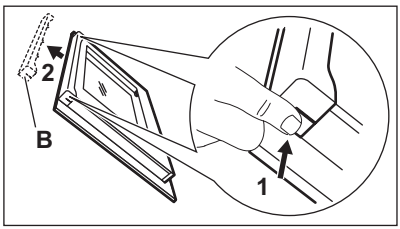
Aushängen der Backofentür und der Glasscheiben

Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

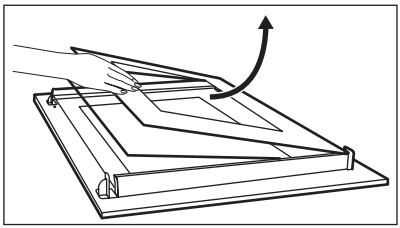
WARNUNG!
Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.
3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Ofentür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Unterlage. Dies verhindert Kratzer.



6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Türoberkante an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Kippverschluss zu lösen.
7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.



8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
9. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Einbauen der Backofentür und der Glasscheiben

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere.

13. WAS TUN, WENN ...

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Das Gerät heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein. Siehe „Einstellen und Ändern der Uhrzeit".
Das Gerät heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Das Gerät heizt nicht.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik".
Das Gerät heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Liste steht.	Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten.	• Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. • Wenn der Fehlercode immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Lampe funktioniert nicht.	Sie haben eine ÖKO-Funktion oder Feuchte Heißluft gewählt. Bei diesen Funktionen kann die Lampe nicht eingeschaltet werden.	Die Lampe wird nicht eingeschaltet, da diese Funktionen helfen, Energie zu sparen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:	
Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop

892956196-C-032013

CE

AEG

perfekt in form und funktion